

Recette de Noël

Tartelettes tatin de foie gras



INGRÉDIENTS



4 pommes



400g de foie gras
de canard frais



1 tranche de foie gras
mi-cuit



1 noisette de beurre pour la cuisson
1 noisette de beurre pour les moules



1 pâte brisée

INSTRUCTIONS

1. Épluchez les pommes et coupez-les en lamelles épaisses. Dans une poêle, faites-les revenir avec le beurre (6 à 7 min).
2. Beurrez les moules individuels et répartissez-y les pommes en rosace.
3. Coupez le foie gras frais en 4 tranches égales. Dans une poêle anti-adhésive, faites-le poêler quelques secondes de chaque côté, puis déposez-en 1 tranche dans chaque moule. Salez et poivrez.
4. Déroulez la pâte brisée et découpez-y 4 disques de diamètre un peu plus grand que les moules.
5. Étalez les disques de pâte sur le foie gras et aplatissez-les pour qu'ils adhèrent bien, puis recourbez les bords à l'intérieur. Placez-les 15 min au réfrigérateur. Préchauffez le four th.7 (210°C). Enfournes environ 15 min.
6. 5 min avant la fin de cuisson, réalisez des copeaux avec la tranche de foie gras mi-cuit.
7. A la sortie du four, attendez 30 secondes avant de démouler les tartelettes et ajoutez les copeaux de foie gras dessus juste avant de servir.